06/2012

# Mod: E60/2P3T

**Production code: 60/30 PCE**

Diamond
catering equipment

# INDICE


| Paragrafo | **Istruzioni per l'installatore** |
|---|---|
| 1 | Rispondenza alle direttive "CEE" |
| 1.1 | Schemi di installazione |
| 1.2 | Schemi elettrici |
| 1.3 | Dati elettrici |
| 1.4 | Dati di targa |
| 2 | Predisposizione per l'installazione |
| 2.1 | Norme di legge, regole tecniche e linee generali |
| 2.2 | Installazione |
| 2.2.1 | Allacciamento elettrico |
| 2.2.1.1 | Allacciamento equipotenziale |

| Paragrafo | **Istruzioni per l'utente** |
|---|---|
| 3 | Messa in funzione |
| 3.1 | Istruzioni per l'uso – Avviamento e spegnimento piastre elettriche |
| 3.2 | Forno elettrico ventilato |
| 3.2.1 | Caratteristiche forno |
| 3.2.2 | Manopole di comando selettore e termostato |
| 3.2.3 | Simbologia manopola selettore funzionamento |
| 3.2.4 | Lampade spia |
| 3.2.5 | Termostato di sicurezza |
| 4 | Manutenzione, pulizia e cura |
| 4.1 | Pulizia interna del forno |
| 4.2 | Informazioni sull' elettricità ed il suo utilizzo |
| 5 | Dichiarazione di conformità "CE" N° 252.052.00 |
| 6 | Dichiarazione di conformità "CE" N° 252.053.00 |

## 1 RISPONDENZA ALLE DIRETTIVE “CEE”

**NOTA:** le cucine sono costruite conformemente alle esigenze essenziali previste dalle direttive CEE, in accordo con la “Direttiva bassa tensione 73/23 CEE”, con la “Direttiva compatibilità elettromagnetica 89/336 CEE”, integrate dalla marcatura “CE” secondo la Direttiva 93/68 CEE.

## 1.3 DATI ELETTRICI

| **MODELLO** | 60/30 PCE | 60/60 PCE | 60/60 CFE |
|---|---|---|---|
| **VOLTAGGIO NOMINALE** | 400V – 3N~ 50/60 Hz | | |
| **POTENZA FORNO kW** | / | / | 2.245 |
| **POTENZA TOT. kW** | 3 | 6 | 8.245 |
| **N° DI PIASTRE PER POTENZA kW** | 2 x 1,5 | 4 x 1,5 | 4 x 1,5 |
| **TIPO CAVO** | H05RN-F | H05RN-F | H05RN-F |
| **SEZIONE CAVO ALIMENTAZIONE** | 5 x 1,5 mm² | 5 x 1,5 mm² | 5 x 2.5 mm² |
| **DIMENSIONI mm**<br>**LARGHEZZA**<br>**PROFONDITA'**<br>**ALTEZZA** | <br>300<br>600<br>280 (410) | <br>600<br>600<br>280 (410) | <br>600<br>600<br>850 (960) |

La targhetta caratteristiche contiene tutti i dati necessari per l' installazione e si trova sul lato posteriore del fianco sinistro

## 2 PREDISPOSIZIONE PER L'INSTALLAZIONE

L'apparecchio deve essere posizionato in un luogo ben aerato, se possibile sotto una cappa d'aspirazione per assicurare la completa evacuazione dei vapori generati durante la cottura. Prima della messa in funzione devono essere tolti tutti i fogli protettivi presenti; pulire accuratamente con uno straccio morbido, acqua tiepida e detersivo tutte le superfici, in modo da togliere a fondo i prodotti antiruggine messi al momento della costruzione, poi asciugare con uno straccio pulito.
Per il montaggio dell'apparecchio in prossimità di muri, pareti divisorie, mobili da cucina, rivestimenti decorativi, ecc., è consigliato che questi siano preparati con materiali non infiammabili, oppure deve essere lasciato libero uno spazio di almeno 100 mm.
Bisogna accertarsi del preciso rispetto delle norme di prevenzione incendi.
Le apparecchiature possono essere posizionate, secondo il modello, come apparecchiature a top, a pavimento oppure in batteria insieme con altre della nostra serie su apposite basi o cavalletti.
L'interruttore principale e la presa di corrente devono trovarsi nelle vicinanze dell'apparecchiatura ed essere facilmente accessibili.
Procedere alla messa in piano, alla regolazione in altezza ed alla stabilità agendo sui piedini livellatori.

### 2.1 NORME DI LEGGE, REGOLAMENTI TECNICI E LINEE GENERALI

Durante il montaggio bisogna osservare le seguenti prescrizioni:
1) norme antinfortunistiche;
2) norme vigenti nel Paese in cui l'apparecchiatura viene installata;
3) leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, uso e manutenzione;
4) conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori

### 2.2 INSTALLAZIONE

L'installazione la messa in funzione e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite solo da personale specializzato.
Le operazioni di installazione devono essere eseguite in base alle norme vigenti nel paese in cui l'apparecchiatura viene installata.
Il produttore declina ogni responsabilità per il cattivo funzionamento derivante da un'installazione difettosa, manomissione dell'apparecchio, uso improprio, cattiva manutenzione, inosservanza delle norme locali e imperizia d'uso.

**AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE**

APPARECCHIATURA DI PESO SUPERIORE A Kg 40

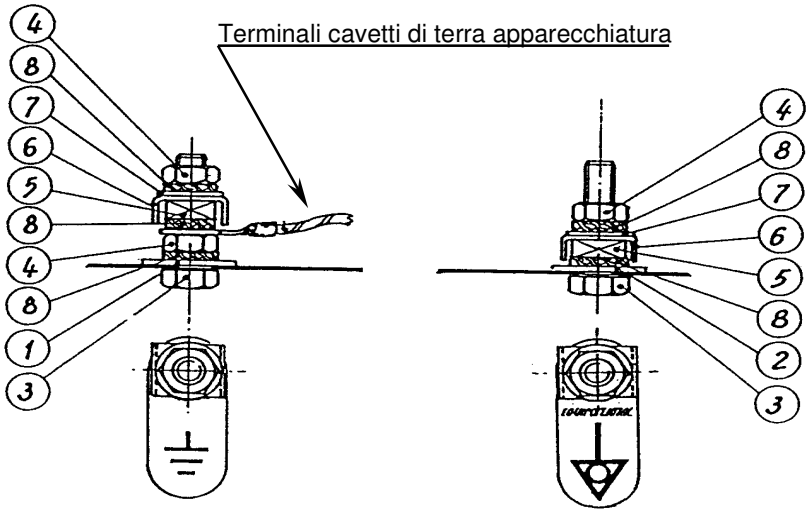
ALLACCIARE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE ALLA MORSETTIERA ARRIVO LINEA PRIMA DI POSIZIONARE DEFINITIVAMENTE L'APPARECCHIATURA

### 2.2.1 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

1) I piani di cottura con piastre elettriche e le cucine vengono consegnati predisposti per il funzionamento con tensione a VAC 400 + 3N
2) Il collegamento alla linea elettrica deve essere eseguito interponendo un interruttore automatico di portata adeguata, nel quale la distanza di apertura tra i contatti sia di almeno 3 mm. Inoltre la tensione di alimentazione, a macchina funzionante non deve discostarsi dal valore della tensione ± 10%.
3) Il cavo flessibile scelto per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H05RN-F e deve avere una sezione nominale adeguata all'assorbimento massimo di corrente; quindi come riportato in tabella 1.1 avere lo stesso diametro minimo indicato relativamente al modello di cucina.
4) Sui piani di cottura a top l'ingresso cavi e la morsettiera si trovano sulla parete posteriore e per procedere all'allacciamento bisogna svitare le viti e sganciare il coperchio di protezione. Per il collegamento, quindi: inserire il cavo flessibile attraverso il passacavo ed il pressacavo, collegare i singoli cavetti con i morsetti corrispondenti.
5) È indispensabile collegare l'apparecchiatura ad un'efficiente presa di terra. A tale scopo, vicino alla morsettiera di allacciamento, c'è un morsetto contrassegnato da una targhetta con il simbolo ⏚ al quale deve essere allacciato il filo di messa a terra (giallo-verde).
   Tale cavetto deve essere sufficientemente lungo, in modo che in caso di allentamento del pressacavo, possa venire sollecitato solo dopo che i cavetti di alimentazione sono già stati staccati.
   NOTA: la messa a terra deve essere conforme alle norme in vigore.

### 2.2.1.1 ALLACCIAMENTO EQUIPOTENZIALE

Nell'installazione di più apparecchiature in batteria, la cucina deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore. L'allacciamento si trova sulla parete posteriore delle apparecchiature a top, e sulla parete laterale sinistra della base per le




apparecchiature a pavimento ed è contrassegnato dalla targhetta "EQUIPOTENZIALE".

**NOTA: il costruttore declina ogni responsabilità qualora non vengano rispettate le applicazioni delle norme antinfortunistiche vigenti come sopra descritto!**

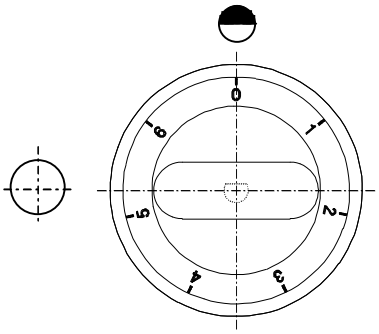
**ISTRUZIONI PER L' UTENTE**

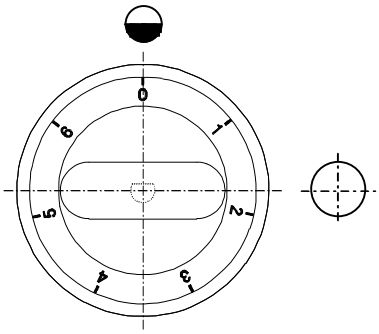
## 3 MESSA IN FUNZIONE

Le cucine sono apparecchi destinati alla cottura di alimenti e devono essere usate esclusivamente da personale professionalmente qualificato, nel modo indicato da questo manuale d' istruzioni; ogni altro uso improprio può risultare pericoloso.

### 3.1 ISTRUZIONI PER L' USO. AVVIAMENTO E SPEGNIMENTO PIASTRE ELETTRICHE

Ogni piastra di cottura elettrica è regolabile su 6 posizioni. Girare l' interruttore della piastra di cottura dallo "0" alla posizione desiderata, si accenderanno le lampade spia. La spia verde, indica che l' apparecchio è sotto tensione. Per lo spegnimento delle piastre di cottura, girare l' interruttore sullo "0".
Sopra la manopola c' è un simbolo che segna la posizione della piastra di cottura.
All' accensione viene a funzionare la piastra corrispondente al simbolo dalle manopola azionata.

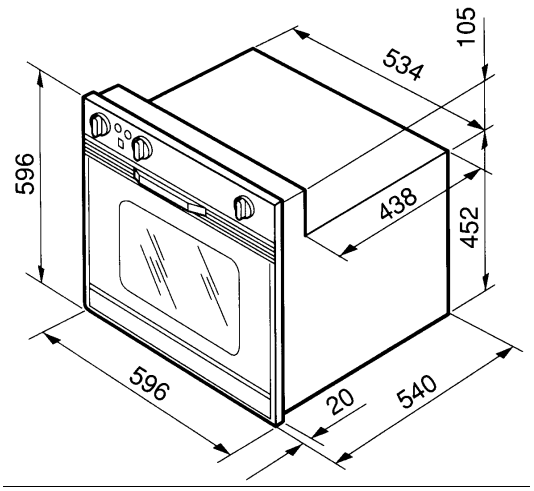


## 3.2 FORNO ELETTRICO VENTILATO

### 3.2.1 CARATTERISTICHE FORNO

**DIMENSIONI:**




| | |
|---|---|
| Altezza | cm 59.6 |
| Larghezza | cm 59.6 |
| Profondità | cm 54 |
| Volume utilizzabile | lt. 50 |

**ELEMENTI RISCALDANTI E COMPONENTI:**

| | |
|---|---|
| Resistenza grill | W 1400 |
| Resistenza cielo | W 900 |
| Resistenza suola | W 1300 |
| Lampada forno | W 15 |
| Motoventilatore | W 30 |

Potenza massima assorbita kW 2.2

Tensione di alimentazione 230 V (50/60 Hz)

Accessori del forno:

| | |
|---|---|
| Leccarda | 1 |
| Griglia forno | 1 |

**IMPORTANTE:**

i grassi impiegati nella lavorazione e l' isolamento termico del forno possono produrre, all' atto della prima accensione, fumo e odori sgradevoli; per questo si consiglia, la prima volta, di riscaldare il forno vuoto, alla temperatura massima, per circa un' ora, in modo da eliminare tale piccolo inconveniente.

### 3.2.2 MANOPOLE DI COMANDO SELETTORE E TERMOSTATO

Per usare il forno elettrico, bisogna agire sia sulla manopola del selettore che permette di scegliere il tipo di riscaldamento del forno più idoneo alle diverse esigenze di cottura, sia sulla manopola del termostato che deve essere posizionata sulla temperatura desiderata.
I diversi tipi di riscaldamento del forno sono indicati da una simbologia che viene di seguito illustrata; il termostato, poi, una volta raggiunta la temperatura predisposta, provvederà a mantenerla costante durante la cottura.

### 3.2.3 SIMBOLOGIA MANOPOLA SELETTORE FORNO VENTILATO

| | | |
|---|---|---|
| | Funzionamento solo ventola (Scongelazione rapida) | L' utilizzo della sola ventola senza alcun tipo di riscaldamento, consente di scongelare i cibi in tempi ridotti ed in modo ottimale. |
| | Cottura ventilata multipla | L' azione contemporanea delle due resistenze e della ventola consente di cuocere su piu' ripiani pietanze diverse tra loro senza trasmissioni di odori. |
| | Grill ventilato | L' azione combinata del grill e della ventola assicura una cottura ben distribuita.<br>Anche le carni di grosso spessore e le pietanze particolarmente voluminose possono essere grigliate in modo perfetto. |
| | Funzionamento solo resistenza grill tradizionale | Con il funzionamento della sola resistenza superiore si ottengono ottimi risultati nella cottura di carni di medio/piccolo spassore.<br>Ottimo per tostare il pane, sfornati di pasta e verdure. |

### 3.2.4 LAMPADE SPIA

I forni sono dotati di 2 lampade spia una verde e una arancione.
La lampada verde indica la messa sotto tensione di un qualsiasi componente, mentre la lampada arancione, è collegata al termostato e funziona ad intermittenza segnalando l' intervento del termostato stesso nel mantenere costante la temperatura.

### 3.2.5 TERMOSTATO DI SICUREZZA

Onde evitare pericolosi surriscaldamenti dovuti ad un uso scorretto dell' apparecchiatura oppure ad un difetto dei componenti, il forno è dotato di un termostato di sicurezza che in caso di anomalo funzionamento, stacca l' alimentazione elettrica.
Il ripristino del termostato, in funzione dell' abbassamento della temperatura del forno, è automatico. Pertanto in caso di intervento del termostato, per riutilizzarlo è sufficiente attendere il raffreddamento del forno ed eliminare la causa; in caso contrario se l' intervento è determinato da un diffetto dei componenti, è necessario far intervenire l'Assisteza tecnica.

## 4 MANUTENZIONE, PULIZIA E CURA

**ATTENZIONE: L'apparecchio non può essere spruzzato né con un getto d'acqua diretto, né con un'idropulitrice!**

Prima di iniziare le operazioni di pulizia l'apparecchiatura deve essere staccata dalla corrente tramite l'interruttore principale.
Le piastre di cottura devono essere pulite solo dopo che si sono raffreddate.
Le parti in acciaio devono essere pulite con uno straccio morbido, con acqua e detersivo, i detersivi non devono contenere cloro o abrasivi, perché potrebbero danneggiare le superfici d'acciaio. Dopo la pulizia, risciacquare con acqua ed asciugare con uno straccio asciutto.

### 4.1 Pulizia interna del forno

Lavare le parti smaltate con acqua tiepida e detersivo aiutandosi con una spugna morbida.
Non usare pagliette o sostanze abrasive per non rovinare lo smalto.
Risciacquare bene e asciugare con un panno morbido: Se dopo la cottura sono presenti residui di cibo, è consigliabile pulire il forno per evitare che con la cottura sucessiva si brucino rendendo difficoltosa la pulizia.

Per una pulizia accurata all' interno dei cristalli porta si consiglia di smontare il vetro interno.
Aprire completamente la porta e svitare le due viti che fissano il cristallo interno.
Pulire ambedue i cristalli solo con acqua calda ed un panno morbido.
Effettuata la pulizia rimontare il tutto.

- Comportamento in caso di non utilizzo dell'apparecchio per lunghi periodi.
  Staccarlo innanzi tutto dalla corrente. Pulire a fondo l'apparecchio in base alle istruzioni ed asciugarlo.

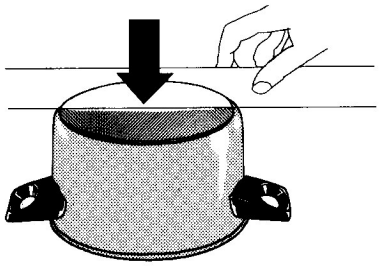
- Comportamento in caso di guasti.
  In caso di guasti spegnere l'apparecchio ed avvisare il servizio assistenza.

- Manutenzione.
  Le operazioni di manutenzione devono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato. Prima di iniziare qualsiasi operazione staccare l'apparecchio dalla presa di corrente.
  Consigliamo di far esaminare l'apparecchio almeno una volta l'anno da un installatore qualificato. Suggeriamo inoltre di stipulare un contratto di assistenza.

## 4.2 INFORMAZIONI SULL' ELETTRICITA' ED IL SUO UTILIZZO

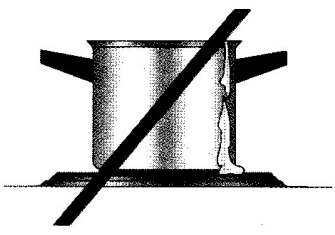
- UTILIZZO DI PIASTRE ELETTRICHE E DI PENTOLAME IDONEO

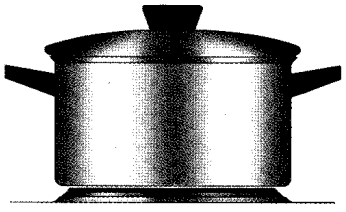
Sulle piastre di cottura deve essere usato del buon pentolame, adatto alla cottura con elettricità.
Tale pentolame ha un fondo solido, che presenta solo una lieve bombatura verso l'interno, tale che il fondo della pentola abbia ugualmente un contatto, il più ampio possibile, quando la piastra è in funzione. In questo modo si ha un utilizzo ottimale del calore. Secondo le norme DIN44904 la bombatura max. a freddo, verso l'interno, non deve superare il 6% del Ø del fondo (compresa un'eventuale bombatura già presente).
Con un righello o su un tavolo perfettamente dritto, si può facilmente verificare il fondo della pentola.
Pentole con una notevole bombatura verso l'interno non sono adatte.
In nessun caso si possono usare pentole con bombatura verso l'esterno. In caso di acquisto, preferire pentole secondo norme DIN44904.



| Ø del fondo del tegame | curvatura ammessa |
|---|---|
| Ø 145 mm | 0.8 mm |
| Ø 180 mm | 1.1 mm |
| Ø 220 mm | 1.3 mm |

In caso di pentolame troppo piccolo, si ha un inutile spreco di energia. Eventuale cibo traboccato può raggiungere la piastra e bruciare. Il cibo bruciato rende difficile la pulizia e può provocare ossidazione se non viene rimosso subito.
Usare tegami di grandezza sufficiente. Il fondo del tegame deve essere grande almeno quanto la piastra. In tal modo si ottiene un buon utilizzo del calore, inoltre il cibo traboccato non può raggiungere la piastra.
Usare possibilmente pentole con coperchio. In tal modo il calore viene trattenuto nella pentola.





**GIUSTO TRATTAMENTO DELLE PIASTRE**

Appoggiare sulle piastre, solo pentole asciutte. Non appoggiare oggetti bagnati, come ad esempio coperchi.

CURA:
Prima del primo funzionamento, far funzionare la piastra senza tegame (3-5 minuti; sulla massima posizione per le piastre a 7 posizioni, sulle posizioni 5-6 per le piastre automatiche). In questo modo, lo strato protettivo aumenta la sua resistenza. In futuro, pulire le piastre di tanto in tanto con panni umidi.
Piastre notevolmente sporche devono essere pulite con panni umidi e con detersivi normalmente in commercio, come ad esempio VIM, ATA, ecc.
Anche gli anelli tegolini e i bulbi possono ugualmente essere puliti.

IMPORTANTE:
Dopo ogni pulizia, la piastra deve essere pulita dai detersivi ed asciugata mediante una breve accensione.
Dopo la pulitura della piastra, stendere di tanto in tanto un filo d'olio; in tal modo, la piastra rimane come nuova.